



FORBES  
Magazine Mensile

Tiratura:  
40.000 copie

Readership:  
200.000 lettori

## Tre spicchi di italianità

50 Kalò, pizzeria napoletana, ha ottenuto nel 2023 una stella da *Il Gambero Rosso*: oggi è sbarcata pure a Roma e a Londra

di Maurizio Abbati

Una pizza che è tradizione e simbolo di italianità, ma anche il frutto di un'attenzione alle evoluzioni del gusto delle nuove generazioni di consumatori, che alla ricerca della genuinità delle materie prime associano il desiderio di un prodotto di facile digeribilità. È la pizza di **Ciro Salvo**, ideatore e fondatore di 50 Kalò, il suo primo locale aperto a Mergellina nel 2014 - che unisce nel nome il 50 della cabala napoletana, che indica il pane, a un vocabolo che sta per 'buono' - e diventato poi il modello a cui lui stesso si è attenuto nella creazione degli altri locali di Londra, in piena Trafalgar Square con 90 posti a sedere, e di via Flavia a Roma, con circa 500 metri quadrati su due livelli, tra interni e esterni, due forni per le pizze e 150 coperti. Un lavoro scrupoloso che lo ha portato nel 2023 a ottenere per il suo 50 Kalò Napoli - tra i tanti altri premi concessi - una stella da *Il Gambero Rosso*, il riconoscimento assegnato alle migliori pizzerie che in dieci anni hanno ottenuto sempre i tre spicchi.

Ciro Salvo rappresenta la terza generazione di una famiglia di pizzaioli. Nato a Napoli nel 1977, si è formato nella pizzeria della nonna a Portici, prima come fornaio e poi come addetto all'impasto. Nel 1996 la decisione di dedicarsi interamente alla professione di pizzaiolo, che intraprende con passione ma anche guardando in prospettiva, dedicandosi a una ricerca sull'impasto che lo porta a lavorare la farina

**IL FOUNDER CIRO SALVO HA IMPARATO IL MESTIERE NELLA PIZZERIA DELLA NONNA, PRIMA COME FORNAIO E ADDETTO ALL'IMPASTO. OGGI SI DEDICA ALLA SUA PROFESSIONE RISPETTANDO LA TRADIZIONE MA FACENDO ATTENZIONE ALLE NUOVE ESIGENZE**

con percentuali di acqua che vanno oltre la ricetta tradizionale e a mettere a punto un impasto altamente idratato, leggero e digeribile, unico nel panorama della pizza in Italia. Un biglietto da visita che lo ha portato ad affermarsi come punto di riferimento per un prodotto made in Italy sostenibile. Una pizza che per lui è insieme tradizione e sguardo al futuro.

"L'idea è quella di dare valore alla tradizione, spingendo verso l'eccellenza", dice **Ciro Salvo**. "La pizza è un piatto che a Napoli viene da lontano e ha una sua storia che va rispettata, migliorandola però laddove è possibile con un occhio alle nuove esigenze che si vengono affermando. Soprattutto in riferimento alla qualità, che va di pari passo con la tutela



La pizza di **Ciro Salvo** è frutto di anni di lavoro, di ricerca e di studio delle farine e degli impasti



**Ciro Salvo**, fondatore di 50 Kalò Napoli

della salute alimentare. Questo significa selezionare prodotti di filiera controllata, dal pomodoro ai latticini e all'olio, per garantire il consumatore. Qualità che poi non deve fermarsi al forno, ma che si allarga alla soddisfazione del cliente, a un servizio puntuale ed efficiente. Sono scelte che pagano, come indicano i numeri di un settore che ha saputo evolversi molto negli ultimi anni, cambiando anche un po' la propria immagine, ed è in costante crescita".

**Com'è oggi la pizza cucinata da **Ciro Salvo**?**

La mia è una pizza dal forte carattere identitario, frutto di 30 anni di lavoro e di uno studio delle farine e degli impasti. Resta molto tradizionale nell'aspetto, soffice e digeribile come deve essere una pizza napoletana, ma caratterizzata da una visione personale, da quella leggerezza che si avverte al momento dell'assaggio che per me è indispensabile.

**Lei ha aperto tre pizzerie in tre città diverse tra loro. Quanto conta la formazione del personale?**

Lavorare sul piano della formazione professionale è un elemento essenziale. Negli anni io ho avuto la fortuna di portare avanti collaborazioni con varie scuole di cucina, tenendo più corsi. Questo mi ha permesso di imparare a trasmettere il saper fare a tanti giovani, alcuni dei quali oggi lavorano con me, comunicando anche la mia idea di pizza e confrontandomi con loro.

**Com'è stato aprire in una città globale come Londra?**

Un percorso affascinante, anche se non sempre facile. Agli inizi arrivavano soprattutto molti italiani che risiedevano a Londra, soddisfatti per aver trovato un prodotto made in Italy di qualità, assieme ai turisti. Poi a causa del Covid molte cose sono cambiate e diversi italiani con l'emergenza sanitaria hanno lasciato Londra per rientrare

in patria. Oggi quando entro in pizzeria sento parlare soltanto l'inglese. E pensare che qualcuno mi diceva che mai un londinese sarebbe uscito di casa per andare a mangiare in una zona come quella di Trafalgar. Questa affermazione in un paese straniero per me è stato un motivo di orgoglio, ma significa anche che la pizza è un piatto che piace ovunque, quando c'è la qualità.

**Napoli, Londra, Roma. Altre novità in vista?**

Ci stiamo lavorando. A febbraio dovrebbe aprire un secondo locale a Napoli, vicino a quello attuale, pensato per dare risposta alle tante persone che mi chiedono di poter prenotare. Cosa che fino ad oggi in effetti non abbiamo mai fatto e che non rientra nella tradizione della pizzeria napoletana. Ma è necessario anche in questo senso andare incontro alle tendenze in atto e saper innovare. Ripeto, la tradizione resta un punto di forza ma non bisogna adagiarsi su di essa.